

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
<b>Süt Teknolojisi-I</b>	2304303	III	3+1	4	5
<b>Ön Koşul Dersler</b>	-				
<b>Dersin Dili</b>	Türkçe				
<b>Dersin Türü</b>	Zorunlu				
<b>Dersin Koordinatörü</b>					
<b>Dersi Veren</b>					
<b>Dersin Yardımcıları</b>					
<b>Dersin Amacı</b>	Bu ders ile öğrencilere, Sütün bileşenlerini tanımak, sütün temizlenmesi ve depolanmasını kontrol etmek ve sütün kurumadde ve yağ içeriğini ayarlayabilmek. Türk Gıda Kodeksi ve TS standartlarına uygun olarak sütünle ilgili hammadde ve yardımcı maddeleri işletmeye almak, ön işlemleri kontrol etmek, içme sütünü üretimini kontrol etmek.				
<b>Dersin Öğrenme Çıktıları</b>	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Sütün niteliklerini ve bileşimini kavrar. 2. Sütün standardize etmeyi öğrenir. 3. İçme sütünü üretimini yapar ve kontrol eder.				
<b>Dersin İçeriği</b>	Sütün nitelikleri. Sütün işletmelerinde miktar ölçümü, hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması ve sütün temizlenmesi. Sütün gazlarının uzaklaştırılması ve kokuların giderilmesi. Sütün yağının ayrılması. Sütün standardize edilmesi, yağ ve kuru madde standardizasyonu. Sütün homojenizasyonu. Pastörize ve sterilize içme sütünü üretimi.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
<b>1</b>	Sütün nitelikleri				
<b>2</b>	Sütün bileşimi- sütün oluşumu-sütün hijyeni				
<b>3</b>	Sütün proteinleri, yağ, mineral maddeleri, karbonhidratları				
<b>4</b>	Sütün proteinleri, yağ, mineral maddeleri, karbonhidratları				
<b>5</b>	Sütün işletmelerinde miktar ölçümü, hammadde ve yardımcı maddelerin depolanması ve sütün temizlenmesi				
<b>6</b>	Sütün temizlenmesi, havasının ve kokusunun alınması				
<b>7</b>	<b>Ara Sınav</b>				
<b>8</b>	Sütün standardizasyonu				
<b>9</b>	Sütün yağının ayrılması Sütün standardizasyonu				
<b>10</b>	Standardizasyon ile ilgili hesaplamalar				
<b>11</b>	Sütün standardizasyonu ve sütün homojenizasyonu				
<b>12</b>	Sütün homojenizasyonu				
<b>13</b>	Pastörize içme sütünü üretimi				
<b>14</b>	Sterilize içme sütünü üretimi				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. Sütün ve sütün endüstrisinin genel yapısında rol alabilir. 2. Sütün bileşimini ve kalitesini kontrol edebilir. 3. Sütün uygulamaları temel işlemleri uygulayabilir. 4. İçme sütünleri üretebilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Kurt A., (1981), <i>Sütün teknolojisi</i> , Atatürk Üniversitesi. Metin M., (1996), <i>Sütün Teknolojisi, Sütün Bileşimi ve İşlenmesi</i> , 4, 1-21. Yetişmeyen A., (1995), <i>Sütün teknolojisi</i> , Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, (1420/420), 1997.					

Değerlendirme Sistemi	
Ara Sınav	% 40
Final	% 60
Bütünleme	% 60

PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI İLE DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	
ÖÇ1	5	3	1	4	4	2	3	1	2	4	2	1	1	1	
ÖÇ2	5	2	1	5	4	2	2	1	1	2	1	1	1	1	
ÖÇ3	5	3	1	4	4	2	3	1	2	3	2	1	1	1	
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

### Program Çıktıları ve İlgili Dersin İlişkisi

	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14
Süt teknoloji si-I	5	3	1	4	4	2	3	1	2	3	2	1	1	1